Cuisinart[MD]

LIVRET DE DIRECTIVES



Centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD]	CJE-500C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le livret de directives avant l'usage.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. Lisez toutes les instructions attentivement.
2. **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Pour prévenir les chocs électriques, n'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné. Appelez le Centre de service après-vente pour prendre des dispositions pour qu'il soit examiné, réglé ou réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non vendus ou recommandés par le fabriquant sous peine de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures personnelles.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
9. Vérifiez toujours que le couvercle est solidement fermé avant de mettre l'appareil en marche. N'ouvrez pas le couvercle pendant que la centrifugeuse fonctionne.
10. Mettez l'interrupteur à la position d'arrêt après chaque utilisation. Attendez que le moteur se soit parfaitement arrêté avant de désassembler la centrifugeuse.
11. N'introduisez jamais les doigts ou des objets dans la centrifugeuse pendant qu'elle fonctionne. Si un aliment reste bloqué dans l'entonnoir, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le pousser. Si cela ne fonctionne pas, coupez le moteur et désassemblez la centrifugeuse pour retirer l'aliment qui est resté coincé.
12. N'utilisez pas l'appareil si son panier-filtre (avec les lames) est endommagé.
13. Vérifiez toujours que le couvercle de la centrifugeuse est bien fermé avant de mettre le moteur en marche; un dispositif de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner si le couvercle est mal fermé. Ne détachez pas le couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Branchez l'appareil à une prise de courant de 120 V seulement.
16. Utilisez l'appareil strictement à des fins domestiques.
17. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu et qui sont décrites dans le présent livret.
18. Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le bec verseur en position fermée.
19. N'utilisez pas l'appareil sans son collecteur de pulpe.
20. N'utilisez pas la centrifugeuse dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous que l'appareil ne touche pas aux parois intérieures de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

La centrifugeuse ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de réaliser des opérations d'entretien sur cet appareil.

L'appareil a une puissance nominale maximale de 500 watts. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés

à un cordon long. **VOUS POUVEZ UTILISER UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE, À CONDITION QU'ELLE AIT UN CALIBRE AU MOINS ÉGAL À CELUI DE LA CENTRIFUGEUSE.**

Si vous utilisez une rallonge, prenez soin de la placer de façon qu'elle ne pende du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'insérer la fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez-la; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon. Si la fiche s'engage mal dans la prise ou que la prise chauffe, n'utilisez pas cette prise.

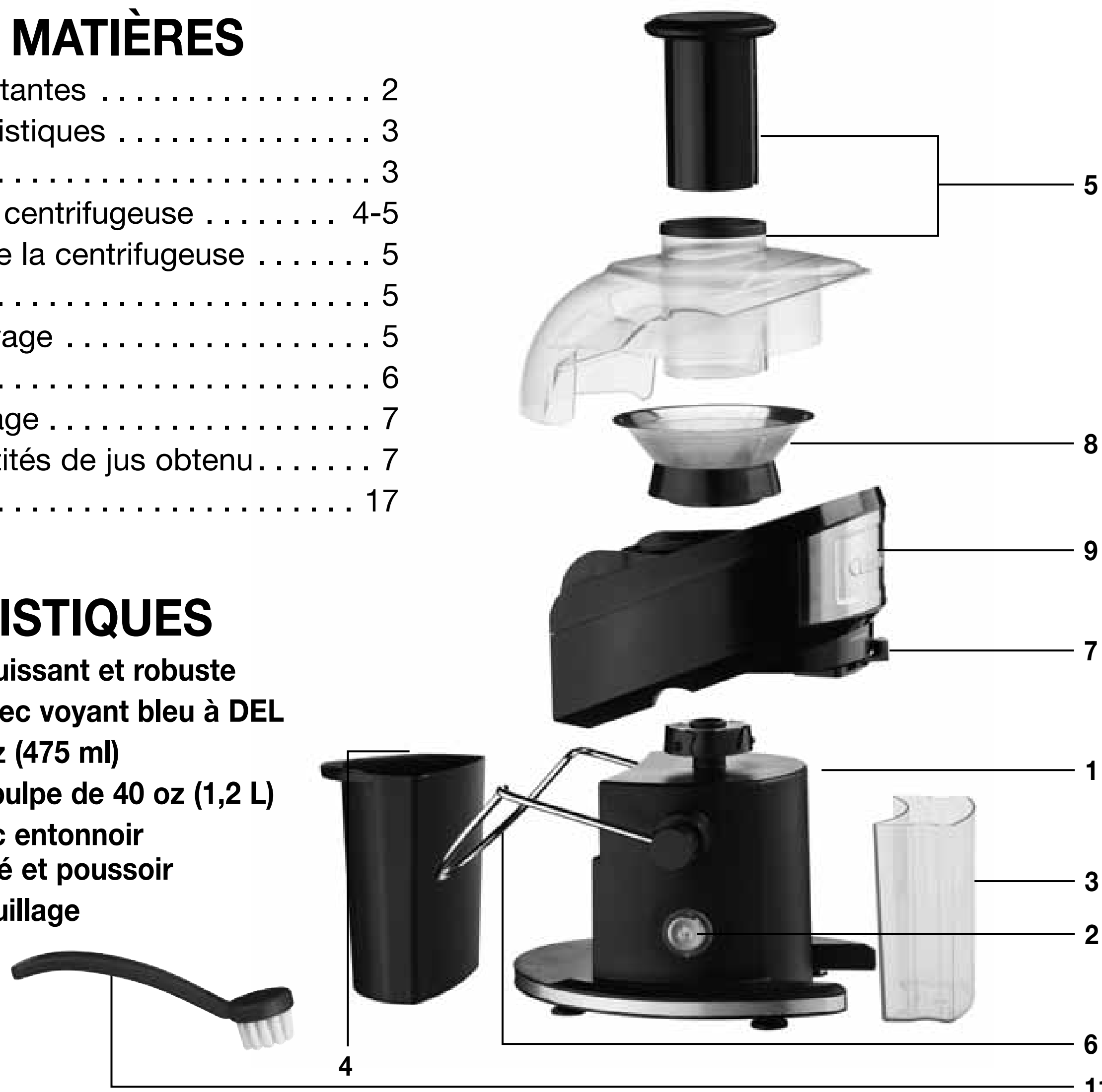
TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Bloc-moteur puissant et robuste**
2. **Interrupteur avec voyant bleu à DEL**
3. **Pichet de 16 oz (475 ml)**
4. **Collecteur de pulpe de 40 oz (1,2 L)**
5. **Couvercle avec entonnoir surdimensionné et poussoir**
6. **Barre de verrouillage**
7. **Bec verseur à débit réglable**
8. **Panier-filtre avec lames tranchantes**
9. **Porte-filtre**
10. **Pieds en caoutchouc antidérapants (non montrés)**
11. **Brosse de nettoyage**
12. **Sans BPA** (non montré)
    Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments ou les liquides sont exemptes de BPA.

MISE EN SERVICE

- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes de votre centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD]. Vérifiez que toutes les pièces énumérées ci-dessus (Pièces et caractéristiques) sont présentes avant de mettre le matériel d'emballage au rancart.



- Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.
- Avant d'utiliser votre centrifugeuse compacte la première fois, essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide afin d'éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée durant l'expédition.
- Lavez parfaitement le couvercle, le poussoir, le collecteur de pulpe, le pichet et le panier-filtre à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Ne mettez jamais le bloc-moteur dans le lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans l'eau. Pour le nettoyer, vous n'avez qu'à l'essuyer avec un chiffon humide.

ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

Instructions pour l'assemblage

1. Placez le bloc-moteur sur une surface plate et propre. Vérifiez que l'appareil n'est pas branché dans une prise de courant (non montré).
2. Vérifiez que la barre de verrouillage est en position déverrouillée (c'est-à-dire, au bas du bloc-moteur).
3. Placez le porte-filtre sur le bloc-moteur en alignant les repères.
4. Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre et appuyez sur le rebord pour qu'il s'enclenche en position. **Faites attention de ne pas toucher les lames au fond du panier. Vérifiez que le panier-filtre est bien en position avant chaque utilisation.**
5. Placez le couvercle sur le porte-filtre en alignant l'entonnoir sur le panier-filtre.

1.


2.


3.


4.


5.


6.


7.


8.


9.


10.


6. Remontez la barre de verrouillage sur le dessus du couvercle jusqu'à ce qu'elle repose solidement dans les rainures spécialement conçues.
7. Placez le collecteur de pulpe à l'arrière de l'appareil en l'inclinant légèrement sous le couvercle.
8. Placez le pichet devant l'appareil.
9. Glissez le poussoir dans l'entonnoir en faisant correspondre la glissière de l'un avec la rainure de l'autre.
10. Ouvrez le bec verseur. Ne faites jamais fonctionner la centrifugeuse, bec verseur en position fermée.

DÉSASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

Instructions pour le désassemblage

1. Débranchez la centrifugeuse.
2. Sortez le poussoir de l'entonnoir.
3. Déverrouillez le couvercle en abaissant la barre de verrouillage jusqu'à ce qu'elle repose à la base du bloc-moteur.
4. Soulevez le couvercle du porte-filtre et retirez-le.
5. Sortez le panier-filtre du porte-filtre en le tenant par les côtés du rebord. **Faites très attention de ne pas toucher les lames au fond du panier-filtre.**
6. Vérifiez que le bec verseur est fermé. Retirez le pichet.
7. Retirez le collecteur de pulpe à l'arrière et videz-le.

MODE D'EMPLOI

1. Vérifiez que la centrifugeuse est assemblée correctement (voir les instructions à la page 4).
2. Branchez l'appareil dans une prise de 120 volts.
3. Ouvrez le bec verseur. **NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LA CENTRIFUGEUSE, BEC VERSEUR EN POSITION FERMÉE.**
4. Lavez les fruits ou les légumes que vous avez choisis.
5. Coupez les fruits ou les légumes qui ont un diamètre de plus de 2¾ pouces (7 cm). L'entonnoir étant surdimensionné, la plupart des fruits et des légumes n'auront pas besoin d'être coupés en morceaux.
6. Appuyez sur l'interrupteur lorsque vous êtes prêt à commencer : le voyant bleu à DEL s'allumera.
7. Sortez le poussoir de l'entonnoir et laissez tomber les aliments dans l'ouverture. Poussez fermement dessus à l'aide du poussoir.
8. Le jus coulera dans le pichet et la pulpe s'accumulera dans le collecteur de pulpe.
9. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur l'interrupteur pour couper le moteur.
10. Avant de retirer le pichet sous le bec verseur, fermez le bec verseur pour éviter les dégâts.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau et ne le vaporisez pas d'eau. Essuyez-le seulement avec un chiffon, une éponge ou un essuie-tout humide. Vous pouvez utiliser n'importe quel savon à vaisselle liquide, mais pas de produits contenant de l'ammoniaque ou des poudres à récurer car ces produits terniront ou rayeront le fini du bloc-moteur.

Pour faciliter le nettoyage, frottez le panier-filtre et le couvercle à l'aide de la brosse fournie pour y éliminer les résidus après chaque utilisation. Si on les laisse sécher souillées, ces pièces seront beaucoup plus difficiles à nettoyer.

1. Débranchez la centrifugeuse et désassemblez-la en suivant les instructions ci-contre.

   MISE EN GARDE : Le panier-filtre est doté de lames très coupantes au fond. Manipulez-le avec précautions.
2. Rincez toutes les pièces amovibles à l'eau froide.
3. Lavez le collecteur de pulpe, le pichet, le poussoir, le couvercle et le panier-filtre à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. N'utilisez pas une brosse ou un tampon en métal.

   REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, prenez soin de toujours laver le panier-filtre parfaitement après chaque utilisation.
4. Essuyez toutes les pièces avec un linge.
5. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant autorisé.

CONSEILS POUR L'EXTRACTION DU JUS

- Les jus extraits des fruits et des légumes frais contiennent 95 % de leurs éléments nutritifs. Ils constituent la façon la plus rapide de digérer les fruits et légumes pour que votre corps puisse absorber tous leurs éléments nutritifs. Il faut environ une heure pour digérer des fruits entiers, mais seulement 15 minutes pour le jus qu'on en extrait.
- Les jus frais pressés sont des alliés précieux dans les programmes de gestion du poids et lors de cures de désintoxication (qu'on suit pour éliminer les toxines du corps).
- Utilisez toujours des aliments biologiques frais, en saison. Les aliments biologiques sont cultivés sans engrais synthétiques ni produits chimiques, ce qui est fondamental lorsqu'on fait l'extraction d'aliments entiers. Les aliments en saison coûtent beaucoup moins chers que ceux qui ne sont pas en saison et ils ont bien meilleur goût.
- Lavez tous vos fruits et légumes dès votre retour du marché et mettez-les au réfrigérateur. Ainsi, ils seront prêts pour l'extraction du jus quand vous le serez.
- Transformez-les en jus sans tarder après l'achat. Plus les aliments sont conservés longtemps, plus ils perdent de leurs éléments nutritifs.
- Consommez les jus frais pressés, car ils perdent de leur valeur nutritive lorsqu'on les laisse sur la tablette.
- Les fruits dont on ne mange pas la pelure, comme l'ananas, le melon, la mangue ou la papaye, doivent être pelés avant d'être transformés.
- Dénoyautez les fruits comme les pêches, les cerises et les mangues.
- Le jus d'agrumes obtenu par extraction est non seulement délicieux et onctueux, mais il est aussi plus riche en éléments nutritifs.
- Si les concombres sont enrobés d'une couche cireuse, pelez-les avant de les passer à la centrifugeuse.
- Passez les fruits ou légumes mous avant ceux qui sont durs.
- Pour extraire le plus de jus possible des fines herbes et des légumes-feuilles verts, passez-les au milieu d'une combinaison d'autres ingrédients.
- Faites vos propres combinaisons de fruits et de légumes selon vos goûts. Nos recettes peuvent vous servir de guide, mais les possibilités sont illimitées. Expérimentez!
- Les carottes sont une excellente base pour les jus de légumes; les pommes, pour les jus de fruits.
- Les betteraves et les carottes ont une haute teneur naturelle en sucre. Ainsi, lorsqu'elles sont ajoutées à des jus de légumes, elles équilibrent le goût amer que certains légumes peuvent avoir.
- Pour une plus grande variété d'options, utilisez votre centrifugeuse conjointement avec votre mélangeur. Mélangez des jus frais avec des ingrédients comme des bananes, du yogourt ou des protéines en poudre pour obtenir des boissons fouettées énergétiques et savoureuses.
- Vous pouvez également incorporer du jus frais à votre cocktail favori; il n'en sera que plus sain!
- Vous pouvez aussi mélanger du jus de fruit avec de l'eau pétillante ou du soda pour faire un soda nature.
- Les résidus d'extraction ont leurs propres bienfaits pour la santé. Ils se composent en large partie de fibres alimentaires qui peuvent être utilisés de nombreuses façons. Voyez nos recettes pour savoir comment intégrer les fibres alimentaires résiduelles dans votre alimentation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	• La barre de verrouillage n'est pas en position (voir les instructions pour l'assemblage à la page 4). • Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer l'appareil.
Le jus coule lentement	• Vérifiez que le bec verseur est en position d'ouverture complète. • L'accumulation excessive de pulpe dans le panier-filtre peut ralentir l'écoulement. Arrêtez l'appareil et nettoyer le panier.
Les fines herbes et les légumes-feuilles verts sont difficiles à insérer dans l'entonnoir	• Passez-les à travers d'autres ingrédients.
Le jus continue à couler après que l'appareil est éteint	• Prenez soin de fermer complètement le bec verseur.
L'appareil est en marche, mais le jus ne coule pas	• Vérifiez que le panier-filtre est en position.

TABLEAU DES QUANTITÉS APPROXIMATIVES DE JUS OBTENU PAR EXTRACTION

FRUIT	AMOUNT	YIELD
ANANAS (pelé et évidé)	½ fruit	1 tasse (250mL) ou 8 oz (230g)
CANTALOUP (pelé et épépiné)	1 tasse (250mL), en dés	½ tasse (125mL) or 4 oz (115g)
CITRON (pelé)	1 fruit (environ 5 oz [140 g])	¼ tasse (60mL) or 2 ounces (60g)
FRAISES	1 tasse (250mL)	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
KIWI	1 fruit (environ 3 oz [85 g])	1 oz (30 mL)
MELON D'EAU (pelé et épépiné)	1 tasse (125mL), en dés	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
ORANGE (pelé, en quartiers)	1 moyenne (environ 12 oz [340 g])	⅔ tasse (150ml) ou 5 oz(145g)
PAMPLEMOUSSE (pelé, en quartiers)	1 moyen à gros (environ 1 lb [450 g])	1¼ tasse (300ml) ou 10 oz (290g)
PAPAYE (elé et dénoyautée)	½ fruit (environ 1 lb 3 oz [540 g])	1 tasse (250mL) ou 8 oz (230g)

PÊCHE (dénoyautée)	1 moyenne (environ 10 oz [285 g])	¼ tasse (60mL) ou 2 oz (60g)
POIRE (en quartiers)	1 moyenne (environ 7 oz [200 g])	¼ tasse (60mL) ou 2 oz (60g)
POMME (en quartiers)	1 moyenne (environ 7 oz [200 g])	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
RAISINS	1 tasse (250mL)	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
LÉGUMES	**QUANTITÉ**	**QUANTITÉ OBTENUE**
BETTERAVE (en quartiers)	1 moyenne (6 à 7 oz [170 à 200 g])	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
CAROTTES	1 lb (450 g)	1 tasse (250mL) ou 8 oz (230g)
CÉLERI	4 grosses branches	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
CHOU	¼ tête (environ 12 oz [340 g])	¾ tasse ou 6 oz
CONCOMBRE	1 moyen/gros (environ 11 oz [315 g])	1 tasse (250ml) ou 8 oz (230g)
LÉGUMES-FEUILLES	1 poignée (environ 8 feuilles)	1½ oz (43g)
PERSIL	1 botte [environ 6 oz (170 g)]	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)
POIVRON (en quartiers)	1 moyen (environ 9 oz [250 g])	½ tasse (125mL) ou 4 ounces (115g)
TOMATE	1 moyenne (environ 5 oz [140 g])	½ tasse (125mL) ou 4 oz (115g)

Cuisinart^MD

Livret de recettes



Centrifugeuse compacte de Cuisinart^MD | **CJE-500C**

RECETTES

LES FRUITS ET LES LÉGUMES, ET LEUR TENEUR EN VITAMINES ET MINÉRAUX

LÉGUMES	VITAMINES	MINÉRAUX
ASPERGES	A, B-1 (thiamine), C, choline, acide folique	potassium
BETTERAVES ET FEUILLES DE BETTERAVE	A, B-6, C, chlorophylle	calcium, potassium, choline, fer
CHOU	B-6, C	chlore, iode, potassium, soufre
CAROTTES	A, C	potassium, calcium, phosphore, carotène
CÉLERI		concentration élevée de minéraux organiques alcalins (équilibre le pH dans le sang)
CONCOMBRES	bon diurétique	potassium
FENOUIL		minéraux alcalins, calcium, magnésium
CHOU FRISÉ	A, chlorophylle	calcium
PERSIL	A, C, chlorophylle	calcium
PANAIS	A, C, chlorophylle	calcium
RADIS	C	choline, phosphore, potassium
ÉPINARDS	A, complexe B, chlorophylle	calcium, fer, magnésium, phosphore, potassium
COURGE D'ÉTÉ	B-1, B-2, niacine	
POIVRONS	A, C	potassium
TOMATES	C	calcium
CRESSON	C et chlorophylle	calcium, potassium, chlore, phosphore, soufre
FRUITS	**VITAMINES**	**MINÉRAUX**
POMMES	A, B-1, B-2, B-6, biotine, acide folique, acide pantothénique	chlore, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, silicium, sodium, soufre
CERISES	A, C, B-1, B-2, acide folique, niacine	calcium, cobalt, fer, magnésium, phosphore, potassium Possède de puissantes propriétés alcalifiantes
CANNEBERGES	A, C, complexe de la vitamine B, acide folique	calcium, fer, phosphore, potassium et enzymes
RAISINS	A, B-1, B-2, C, niacine	calcium, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore
PAMPLEMOUSSE	Complexe B, C, E, K, biotine, inositol	calcium, phosphore, potassium
CITRONS	C et acide citrique	très puissant nettoyant
LIMES	C et acide citrique	très puissant nettoyant
MELONS	A, complexe de la vitamine B, C	haute teneur en enzymes
ORANGES	A, complexe de la vitamine B, B-1, B-2 B-6, C, K, biotine, acide folique, niacine	calcium, chlore, cuivre, fluorine, fer, manganèse, magné-sium, phosphore, potassium, silicium, zinc
PAPAYES	A, C	haute teneur en enzymes et bon nettoyant
PÊCHES	A, B1, B2, C, niacine	calcium, fer, phosphore, potassium
POIRES	A, B-1, B-2, C, acide folique, niacine	phosphore, potassium
ANANAS	C	choline, potassium, haute teneur en enzymes
FRAISES	C	calcium, phosphore, potassium
MELONS D'EAU	A	chlorophylle, enzymes et bon nettoyant

POUR LE PETIT DÉJEUNER!

Breuvage du matin

Une délicieuse façon de partir la journée du bon pied!

Donne environ 8 oz (250 ml).

1 **poignée de persil frais, environ 1 tasse (250 ml) tassé**

1 **pomme moyenne, en quartiers**

½ **oz de gingembre frais, un morceau d'environ 1 po (5 cm)**

3 **carottes moyennes**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :
Calories 198 (6 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 186 mg • calcium 165 mg • fibres 1 g

Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 829 % • Vitamine C 167 % • Fer 26 % • Folate 35 %

Jus super C

Les poivrons rouges sont pleins de vitamine C… et peu s'en faut. Faites ce jus quand vous ne vous sentez pas bien dans votre assiette – il vous apportera deux fois le pourcentage quotidien de vitamine C et quatre fois, celui de vitamine A!

Donne environ 14 oz (400 ml).

½ **gros poivron rouge, épépiné**

4 **carottes moyennes**

½ **gros pamplemousse, pelé et coupé en deux**

½ **orange moyenne, pelée**

¼ **citron, pelé**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :
Calories 94 (4 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 2 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 86 mg • calcium 72 mg • fibres 1 g

Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 441 % • Vitamine C 188 % • Bêta-carotène 10932 µg • Potassium 605 mg

Jus pour junior

Fait spécialement pour les tout-petits, voici un excellent jus à commencer à offrir aux nourrissons de 18 mois parce qu'il ne contient aucun agrume.

Donne environ 6 petites portions.

½ **mangue, pelée et dénoyautée**

½ **lb (225 g) de carottes**

2 **pommes moyennes**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 4 oz (125 ml) :
Calories 67 (4 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 53 mg • calcium 30 mg • fibres 1 g

Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 258 % • Vitamine C 20 %

TOUT DROIT DU POTAGER

Jus de légumes plus

Un arc-en-ciel de légumes, bourré d'éléments nutritifs, dans un seul verre.

Donne environ deux portions de 7 oz (200 ml).

1 **tomate moyenne, en quartiers**

½ **concombre moyen**

½ **citron, pelé**

1 **poignée de persil, environ 1 tasse (250 ml), bien tassé**

3 to 4 **feuilles de bette à carde**

½ **betterave moyenne, coupée en deux**

2 **carottes moyennes**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 7 oz (270 ml) :
Calories 116 (7 % provenant des lipides) • glucides 26 g • protéines 5 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 137 mg • calcium 152 mg • fibres 2 g

Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 548 % • Vitamine B6 20 % • Vitamine C 184 % • Fer 20 % • Folate 31 %

Jus chlorophyllé

Riche en chlorophylle et en vitamines, ce jus est une super boisson santé.

Donne environ 12 oz (375 ml).

½	**concombre**
5	**oz (140 g) de légumes feuilles verts (chou frisé, bette à cardes, feuilles de betterave)**
1	**tasse (250 ml) de feuilles d'épinard, tassées**
1	**tasse (250 ml) de fines herbes vertes (persil, coriandre, menthe)***
2	**branches de céleri moyennes**
2	**carottes moyennes, environ 8 oz (225 g)**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

* Les légumes-feuilles verts donnent un jus à l'arôme puissant. Ajoutez-y des fines herbes, comme la coriandre, en différentes quantités afin de lui donner une note végétale agréable.

Valeur nutritive par portion de 10 oz (285 ml) :
Calories 216 (9 % provenant des lipides) • glucides 46 g • protéines 11 g • lipides 1 g • gras sat. 2 g • cholestérol 0 mg • sodium 340 mg • calcium 233 mg • fibres 2 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 1365 % • Vitamine C 461 % • Thiamine 28 % • Folate 67 %

Jus de fer

Donne 8 oz (250 ml).

2	**grosses poignées d'épinards frais**
2	**tiges de chou frisé frais**
½	**botte de persil**
1	**betterave avec ses greens**
2	**carottes moyennes**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 4 oz (125 ml) :
Calories 57 (5 % provenant des lipides) • glucides 12 g • protéines 3 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 163 mg • calcium 91 mg • fibres 2 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 293 % • Vitamine C 51 % • Folate 25 % • Fer 12 %

Zing vert

Donne 12 oz (375 ml).

1	**concombre moyen**
½	**botte de chou frisé, environ 3 à 4 feuilles**
1	**grosse poignée de persil**
2	**poignées d'épinard**
1	**morceau de gingembre de 2 à 3 po (5 à 7 cm)**
3	**branches de céleri**
¼	**citron, pelé**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 5 oz (148 ml) :
Calories 28 (8 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 54 mg • calcium 52 mg • fibres 2 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 41 % • Vitamine C 24 % • Potassium 356 mg • Folate 13 %

Jus de légumes purifiant

Purifiez votre système avec ce jus de légumes savoureux.

Donne environ 10 oz (285 ml).

½	**citron, pelé**
1	**poignée de persil, environ 1 tasse (250 ml) tassé**
1	**tasse (250 ml) de feuilles d'épinard**
2	**feuilles de bette à carde**
1	**pomme moyenne, en quartiers**
2	**carottes moyennes**

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart[MD] et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 10 oz (285 ml) :
Calories 196 (6 % provenant des lipides) • glucides 46 g • protéines 7 g • lipides 2 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 381 mg • calcium 233 mg • fibres 1 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 848 % • Vitamine C 247 % • Fer 39 % • Folate 51 %

RAFRAÎCHISSEMENTS ET PANACHÉS

Jus de pomme, de betterave et de fenouil

Un jus sucré d'une belle couleur vive, bourré d'éléments nutritifs, dont 608 mg de potassium.

Donne environ 12 oz (375 ml).

½ orange moyenne, pelée

2 pommes moyennes, en quartiers

1 betterave moyenne, en quartiers

¼ bulbe de fenouil

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart^MD et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :
Calories 130 (3 % provenant des lipides) • glucides 33 g • protéines 2 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 79 mg • calcium 53 mg • fibres 1 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine C 49 % • Folate 26 % • Potassium 608 mg

Jus détox melon d'eau et poire

Refaites le plein d'énergie avec ce jus délicieux.

Donne environ 14 oz (400 ml).

2 tasses (500 ml) de melon d'eau, en dés

1 poire moyenne

1 lime moyenne, pelée

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart^MD et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 8 oz (250 ml) :
Calories 147 (2 % provenant des lipides) • glucides 39 g • protéines 2 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 4 mg • calcium 35 mg • fibres 1 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine C 45 % • Bêta-carotène 419 µg • Lycopène 5782 µg

Panaché concombre et menthe

Utilisez des concombres frais du potager pour faire ce panaché désaltérant lors des chaudes journées d'été.

Donne environ 12 oz (375 ml).

1 kiwi, pelé

1 tasse (250 ml) de raisins

½ lime, pelée

½ concombre moyen

1 tasse (250 ml) de feuilles de menthe, tassées

1 morceau de gingembre de 1 po (2,5 cm)

1. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart^MD et exprimer le jus des ingrédients dans l'ordre indiqué.

2. Agiter et servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion de 6 oz (175 ml) :
Calories 95 (6 % provenant des lipides) • glucides 23 g • protéines 2 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 9 mg • calcium 74 mg • fibres 1 g
Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 15 % • Vitamine C 105 %

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Gâteau aux pommes

Un mets juste ce qu'il faut de sucré pour votre prochain brunch.

Donne 12 portions.

Gâteau :

- ¼ **tasse (60 ml) de plus 2 c. à soupe (30 ml) de jus de pomme frais**
- 1 **tasse (250 ml) de chair de pomme (provenant d'environ 4 pommes moyennes)**
- ¾ **tasse (180 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sel de mer**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**
- **pincée de muscade moulue**
- **pincée de clou de girofle moulu**
- **pincée de cardamome moulue**
- ¼ **tasse (60 ml ou ½ bâtonet) de beurre non salé, en dés, à température ambiante**
- ⅓ **tasse (80 ml) de cassonade dorée, tassée**
- 1 **gros œuf**

Garniture :

- ½ **tasse (125 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ¼ **tasse (60 ml) de cassonade dorée, tassée**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- ⅛ **c. à thé (0,5 ml) de sel de mer**
- ¼ **tasse (60 ml) de noix de Grenoble ou de pacane grillées et hachées**
- ¼ **c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur**
- ¼ **tasse (60 ml ou ½ bâtonnet) de beurre non salé, froid, en dés**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer et fariner légèrement un moule de 9 po (23 cm).

2. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart et exprimer le jus des pommes.

3. Agiter le jus et verser ¼ t. (60 ml) dans une tasse à mesurer; réserver. (Conserver le reste du jus pour une autre utilisation).

4. Mesurer 1 tasse (250 ml) de pulpe de pomme (après en avoir retiré les pépins et les tiges); réserver.

5. Dans un petit bol à mélanger, combiner la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les épices; réserver.

6. À l'aide du batteur sur socle ou portatif de CuisinartMD muni du batteur plat, mettre en crème le sucre et le beurre jusqu'à consistance légère et onctueuse. Ajouter l'œuf et battre seulement jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Ajouter la pulpe de pomme et battre seulement jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Ajouter la moitié du jus et battre à faible régime. Ajouter la moitié des ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit marbré. Répéter, en finissant avec les ingrédients secs.

7. Verser le mélange uniformément dans le moule préparé.

8. Combiner tous les ingrédients de la garniture dans un petit bol et les mélanger avec les doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Étaler uniformément sur la pâte à gâteau.

9. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre ressorte propre.

Valeur nutritive par portion :
Calories 235 (46 % provenant des lipides) • glucides 29 g • protéines 3 g • lipides 12 g • gras sat. 6 g • cholestérol 0 mg • sodium 3 mg • calcium 48 mg • fibres 1 g

Petits gâteaux aux carottes

Ces petits gâteaux aux carottes sont moelleux à souhait. Nappés de glaçage au fromage à la crème, ils sont un vrai délice.

Donne 12 petits gâteaux.

Gâteau :

½ lb (225 g) de carottes, environ 4 carottes moyennes

¾ tasse (180 ml) de plus 2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage non blanchie

½ c. à soupe (7 ml) de poudre de cacao non sucré

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2,5 ml) de sel de mer

½ tasse (125 ml) de sucre granulé

½ tasse (125 ml) de cassonade brune, bien tassée

2 gros œufs

½ tasse (125 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

¾ tasse (180 ml) de noix de Grenoble hachées

Glaçage au fromage à la crème :

6 oz (175 ml) de fromage à la crème, à température ambiante, coupé en 6 dés

6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, à température ambiante, coupé en 6 dés

½ tasse (125 ml) de sucre à glacer, tamisé

pincée de sel de mer

½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur

1 c. à thé (5 ml) de crème sûre

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer et fariner légèrement un moule pour 12 muffins standard.

2. Allumer la centrifugeuse compacte de Cuisinart et exprimer le jus des carottes. Mesurer le jus et verser 2 c. à soupe (30 ml) dans une tasse à mesurer; réserver. (Conserver le reste du jus pour une autre utilisation). Réserver la pulpe.

3. Tamiser la farine, la cacao, la cannelle, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel ensemble dans un petit bol.

4. Dans un autre bol, battre ensemble le sucre, la cassonade, les œufs, l'huile, la vanille et le jus de carotte, jusqu'à consistance lisse. Ajouter la pulpe de carotte, les noix et les ingrédients secs et mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.

5. Verser la pâte dans le moule préparé. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus des petits gâteaux reprenne leur forme et qu'un sonde piquée au centre en ressorte propre. Refroidir dans le moule.

6. Pendant que les petits gâteaux refroidissent, préparer le glaçage au fromage à la crème.

7. Mettre le fromage à la crème, le beurre et le sucre dans un bol à mélanger de taille moyenne. À l'aide d'un malaxeur portatif Cuisinart[MD] muni des batteurs, mélanger à régime mi-faible jusqu'à consistance parfaitement lisse. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.

8. Lorsque les petits gâteaux sont parfaitement refroidis, enduire le dessus de glaçage.

Valeur nutritive par petit gâteau (sans glaçage) :
Calories 264 (57 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 4 g • lipides 17 g • gras sat. 1 g • cholestérol 35 mg • sodium 218 mg • calcium 70 mg • fibres 2 g

Éléments nutritifs importants basés sur les pourcentages quotidiens :
Vitamine A 82 %

Valeur nutritive par petit gâteau (avec glaçage) :
Calories 381 (64 % provenant des lipides) • glucides 29 g • protéines 5 g • lipides 28 g • gras sat. 8 g • cholestérol 66 mg • sodium 273 mg • calcium 81 mg • fibres 2 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
CJE-500C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart[MD]



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles de cuisson



Outils et accessoires

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

13CC140582

IB-11432-CAN-A

NOTES

NOTES